

El passeig marítim d'Empuriabrava amb la incorporació de la terrassa del Txot's.

APOSTA MUNICIPAL ▶L'Ajuntament aposta per reforçar el passeig com a node turístic, afavorint la implantació de negocis de qualitat que reforcin l'oferta gastronòmica.

El passeig marítim d'Empuriabrava pren vida amb la nova oferta

▶L'obertura del restaurant Txot's a l'antic edifici Girasol pot generar un clima de ressorgiment de la primera línia de la Marina residencial castellonina

Marc Testart
CASTELLÓ D'EMPÚRIES

■ El passeig marítim d'Empuriabrava es va omplint de vida un cop l'Ajuntament de Castelló d'Empúries va duent a terme les obres de reforma, que realitza per fases. Després de posar a concurs els locals per instal·lar-hi serveis de restauració, aquest estiu ja s'han anat veient els primers resultats i la platja d'Empuriabrava ha recuperat l'oferta gastronòmica que havia tingut anys enrere. Primer va ser una gelateria, mentre que dimecres passat va obrir les portes el restaurant Txot's, d'una franquícia figuerenca. Aquest establiment ocupa l'antic local Girasol, on abans hi havia hagut la discoteca Passarel·la d'Empuriabrava.

Ha estat molta la gent que aquests dies s'ha acostat a la primera línia de mar per veure els canvis que ha experimentat la zona. El Txot's, però, només obrirà els vespres, aquests dies, ja que es troba en període de completar els treballs.

EMPORDÀ



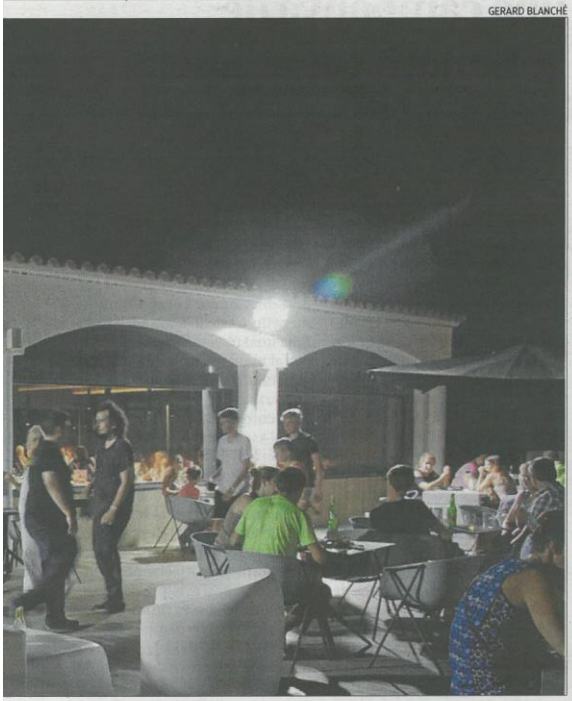
SALVI GÜELL
ALCALDE DE CASTELLÓ D'EMPÚRIES

«Hem intentat posar activitats al passeig marítim i ja va sent un pol d'atracció del municipi»

Un repte

El Txot's ha fet una aposta ferma per obrir-se un mercat a la badia de Roses, després d'iniciar el recorregut a Figueres, ja fa alguns anys. Ara, segons expliquen Frederic Carbó i Anna Reixach, els propietaris del grup Picaunamica, és un "repte" poder entrar a Empuriabrava i revitalitzar el passeig marítim, una zona que genera nostàlgia a molta gent de la comarca.

GERARD BLANCHÉ



Edificis declarats per l'Ajuntament Bé Cultural d'Interès Local

▶ El ple de l'Ajuntament de Castelló d'Empúries del 24 de novembre de l'any passat va aprovar l'inici dels tràmits per treure a concurs quatre locals destinats a bar/restaurant de la platja d'Empuriabrava. L'Ajuntament castelloní va realitzar uns canvis en l'edifici central de la platja, conegut com a edifici Girasol per tal d'optimitzar la superfície dels locals i així afavorir la implantació de negocis de qualitat dedicats a la restauració, després que en el concurs realitzat a principis d'aquell any quedessin deserts.
Tots els locals de la platja d'Empuriabrava van ser declarats, per l'Ajuntament, BCIL (Béns Culturals d'Interès Local) i per tant, les façanes i estructures exteriors no es poden modificar.

Salvi Güell: "A poc a poc, va sent un pol d'atracció"

M. T. CASTELLÓ D'EMPÚRIES

■ El projecte principal de l'Ajuntament de Castelló d'Empúries, en aquest mandat, és la reforma del passeig marítim d'Empuriabrava, un projecte que va emprendre després d'obtenir la concessió que es trobava a mans privades fins ara i no s'hi feia res des de temps passat.

Les primeres coses que hi ha fet el consistori castelloní ha estat posar-hi enllumenat públic i reasfaltar la zona, per tal què s'hi pugui transitar. "Hem intentat anar-hi posant activitat, any rere any i, a mesura que va passant el temps, ja va sent un pol d'atracció del municipi", explica l'alcalde de Castelló, Salvi Güell, el qual es felicita per les sinergies que s'han creat amb el sector privat, el de la restauració, que va obrint locals als edificis de la platja que es van posar a concurs per a la seva concessió.

"El gran canvi vindrà l'estiu vinent, quan es completi el projecte de reforma del passeig marítim. Ara encara falta l'última fase, que preveu l'enjardinament i l'asfaltatge del passeig", manifesta el batlle castelloní. L'Ajuntament de la vila comtal ha dedicat molts esforços aquests darrers anys en adequar aquest punt del front de mar d'Empuriabrava, que es trobava molt desendreçat.

Entrevista Frederic Carbó

▶ GERENT DEL GRUP PICAUNAMICA

«Hem d'aconseguir que la gent es torni a enamorar aquí»

M. T. CASTELLÓ D'E.

■ Els impulsors de Picaunamica S.L., Frederic Carbó i Anna Reixach, ja gestionen cap a un centenar de persones, entre les empreses que tenen, a Figueres, Vilafant i Empuriabrava. L'objectiu que tenen és "sorprendre cada dia i superar les expectatives dels nostres clients, col·laboradors i proveïdors amb èxit, oferint-los un servei i un producte d'alta qualitat". El seu somni és convertir-se en una empresa líder en la restauració moderna, "sempre amb actitud positiva, formant els nostres col·laboradors i treballant en equip per aconseguir la satisfacció màxima del client".

EMPORDÀ



Frederic Carbó i Anna Reixach.

P Què els va fer decidir per posicionar-se a Empuriabrava?

R És un nou projecte i un nou repte. Nosaltres tenim gent molt bona al nostre voltant i els hem d'anar promocionant. Hem de mirar que aquesta gent creixi amb nosaltres i amb la nostra emprenedoria. Hi ha unes quantes persones, que estan amb nosaltres, que tenen ganes de créixer a escala particular. Tothom té inquietuds a la vida i vol millorar. Com a empresaris, hem d'acompanyar la gent a l'èxit. L'empresari és aquella persona que ha de compartir l'èxit amb els altres.

P Quan es van plantejar de fer aquest pas?

R Feia temps que dèiem que havíem de sortir de Figueres, per veure si sabíem gestionar la distància, a part de la situació a fora de Figueres, que ja és privilegiada. Es va convertir en un repte. Fa un any i mig que vam començar a licitar pel complex de Girasol. Al concurs de l'Ajuntament de Castelló, només ens vam presentar nosaltres.

P Si algun handicap té Empuriabrava, és que, com a zona turística, és difícil de gestionar gastronòmicament.

R Empuriabrava és una de les capitalitats d'Europa. Estem parlant que hi ha molta gent que va i ve i té una situació privilegiada. Si podem aconseguir que la gent es torni a enamorar a primera línia de mar, aquesta serà una destinació turística primordial a l'Empordà.

P S'han plantejat això com un reclam per revitalitzar tot el front marítim d'Empuriabrava?

R Sempre diem que l'èxit d'un restaurant ha d'anar lligat a l'èxit global dels ciutadans. Nosaltres hem d'acompanyar el poble i aquest ha d'anar creixent. Si ho mirem d'una manera egoista, no anirem enlloc.

> «Com a empresaris, hem d'acompanyar la gent del nostre entorn cap a l'èxit»

> «Em faria molta il·lusió obrir un restaurant a Girona i a Barcelona, però necessitem més estructura»

P Després de sumar l'oferta de l'estació del TAV a Vilafant als locals de Figueres i, ara, al Txot's d'Empuriabrava, en quina situació es troben?

R Jo crec que estem al principi. Estem il·lusionats perquè tenim gent molt bona al nostre voltant, ja que tenen ganes de créixer i d'implicar-se amb l'empresa. No hi ha res millor que això.

P Quin és el principal secret d'aquest èxit?

R El principal secret és la gent, perquè, sense ells no podríem fer res.

P Paral·lelament a l'evolució que han anat tenint al llarg d'aquests anys, han vist, també, un increment de l'oferta gastronòmica a la ciutat i a la comarca?

R Això té un efecte dòmino. Es tracta d'anar creant sinergies per dinamitzar les zones. La gent vol oci i passar-s'ho bé.

P Quin és l'horitzó que tenen ara?

R Hem d'intentar gestionar bé la distància i l'equip ho dirà. A mi, em faria molta il·lusió obrir a Girona i també a Barcelona. Sé que hem de crear una estructura més forta, però tenim gent molt bona per tirar endavant.

P El pitjor enemic és el vertigen?

R El pitjor enemic és creure't que ets bo. Aquest és l'error principal que la gent comet. La principal solució és treballar.

P Gestionar tant de personal té la seva complexitat?

R El més bonic de tot és poder mirar la gent a la cara i als ulls i poder parlar amb tots ells.

Adam Carmona
PALETERIA, CONSTRUCCIONS I REFORMES
Pressupost sense compromís. Trucan's i t'informen
Contacte: Tel. 606 241 364 o per e-mail xera93@gmail.com